

PRIMI PIATTI

Vermicelli con ricotta e zucchine speziate

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 25 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



I vermicelli con ricotta e zucchine speziate sono un primo piatto allo stesso tempo semplice e gustosissimo. La presenza della ricotta rende il condimento morbido e cremoso mentre le zucchine, cotte insieme ad un bel cucchiaino di curry, costituiscono la parte più speziata ed intrigante.

Ovviamente, come per tante ricette, adattate la scelta degli ingredienti ai vostri gusti: se non amate molto il piccante, scegliete un curry dolce ed aromatico, il piatto sarà comunque una bontà!

INGREDIENTI

VERMICELLI 400 gr

ZUCCHINE 3

RICOTTA DI PECORA 250 gr

CURRY 1 cucchiaino da tavola

CIPOLLE ½

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

SALE

PREPARAZIONE

1 Preparate i vermicelli con ricotta e zucchine partendo dalla pulizia della zucchine alle quali toglierete le due estremità e che affetterete molto sottilmente per ridurne anche i tempi di cottura.

2 Prendete una bella padella, che sia sufficientemente grande da poter accogliere e nella quale poter far cuocere comodamente tutte le zucchine. Aggiungete alla padella un giro d'olio extravergine d'oliva, non ne serve molto, basteranno circa 4 cucchiaini.

Aggiungete all'olio mezza cipolla tritata e accendete il fuoco affinché il tutto prenda calore. Fate soffriggere leggermente, quindi unite le zucchine preparate in precedenza.

Fate cuocere le zucchine a fiamma vivace così da appassirle e arrostarle leggermente.

Circa a metà cottura delle zucchine, aggiungete il curry e mescolate affinché si possa distribuire bene. Se le zucchine si dovessero asciugare eccessivamente, aggiungete mezzo bicchiere d'acqua affinché possano continuare a cuocere senza bruciare.

Al termine della cottura, assaggiatele e aggiustate di sale.

3 Una volta cotte, trasferite le zucchine al curry in un bicchiere che possa andare bene per un frullatore ad immersione. Conservatene un pochine da parte per la decorazione finale del piatto.

Aggiungete la ricotta e frullate fino ad ottenere una crema omogenea e liscia.

4 Portate ad ebollizione una pentola colma d'acqua e quando spicca il bollore aggiungete il sale grosso e tuffatevi i vermicelli che dovranno cuocere al dente.

5 Se necessario ammorbidite la crema di zucchine e ricotta con un mestolino d'acqua di cottura della pasta e mescolate molto bene.

6 Quando la pasta è cotta al punto giusto, scolatela e trasferitela nella crema di ricotta e zucchine, mescolate molto bene per condire alla perfezione.

Non vi resta, quindi, di servire i vermicelli con ricotta e zucchine speziate ancora ben caldi nei piatti e ultimare ciascuno con qualche zucchine speziaata messa da parte.